31992L0045

14.9.1992 *EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA* L 268/35

NÕUKOGU DIREKTIIV 92/45/EMÜ,

16. juuni 1992,

looduslike ulukite tapmise ja looduslike ulukite liha turuleviimisega seotud terviseohutuse ja loomade tervishoiu probleemide kohta

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 43,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut, ([1])

võttes arvesse Euroopa Parlamendi arvamust, ([2])

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust, ([3])

ning arvestades, et,

ulukite liha sisaldub asutamiselepingu II lisas esitatud toodete nimekirjas; looduslike ulukite liha turuleviimine kujutab endast täiendavat sissetulekuallikat osale põllumajandusega tegelevale elanikkonnale;

kõnealuse sektori ratsionaalse arengu tagamiseks ja tootluse parandamiseks on vaja sätestada ühenduse tasemel eeskirjad, mis käsitlevad looduslike ulukite liha tootmist ja turuleviimist mõjutavate terviseohutuse ja loomade tervishoiu probleeme;

loomade tervishoiu ja terviseohutuse tingimuste erinevused liikmesriigiti oleks vaja kõrvaldada, et soodustada ühendusesisest nimetatud liha kaubandust, pidades silmas siseturu väljakujunemist;

koduloomadele ja inimestele edasikanduvad haigused võivad levida nimetatud liha kaudu; seetõttu on vaja kehtestada eeskirjad, et võimaldada vastavate riskide kontrollimist;

looduslike ulukite hankimise, töötlemise ja kontrollimise hügieenieeskirjad on vaja sätestada, et vältida toidu kaudu saadavaid nakkushaigusi või toidumürgitusi;

hügieeninõuded on vaja sätestada looduslike ulukite töötlemisettevõtetele, mida nad peavad järgima kauplemisloa saamiseks;

sihtliikmesriigi poolt teostatava kontrolli organiseerimise ja järelmeetmete ning rakendatavate kaitsemeetmete osas tuleks teha viide üldeeskirjadele, mis on sätestatud nõukogu 11. detsembri 1989. aasta direktiivis 89/662/EMÜ (mis käsitleb veterinaarkontrolli ühendusesiseses kaubanduses, pidades silmas siseturu väljakujunemist); ([4])

kolmandatest riikidest imporditavale looduslikele ulukitele ja looduslike ulukite lihale tuleks kohaldada miinimumnõudeid, mis on sätestatud käesoleva direktiiviga liikmesriikidevahelisele kaubandusele ning neile vastavust tuleb kontrollida kooskõlas direktiivis 90/675/EMÜ kehtestatud põhimõtetega; ([5])

otstarbekas on lubada erandeid looduslike ulukite liha väikestele kogustele;

otstarbekas on lubada ajutisi erandeid, et võimaldada looduslike ulukite töötlemisettevõtetel järgida uusi nõudeid;

komisjonile tuleks teha ülesandeks võtta meetmed käesoleva direktiivi rakendamiseks; selleks tuleks sätestada kord, mis tagab komisjoni ja liikmesriikide tiheda ja tõhusa koostöö alalises veterinaarkomitees;

siseriiklikus õiguses juurutamise tähtaeg, milleks artikliga 23 on määratud 1. jaanuar 1994, ei tohi mõjutada veterinaarkontrolli kaotamist piiril 1. jaanuaril 1993,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

I PEATÜKK

Üldsätted

Artikkel 1

1. Käesolevas direktiivis on sätestatud terviseohutuse ja loomade tervishoiu eeskirjad, mida kohaldatakse looduslike ulukite tapmisele ning looduslike ulukite liha ettevalmistusele ja turuleviimisele.

([1]) EÜT C 327, 30.12.1989, lk 40 ja EÜT C 311, 12.12.1990, lk 5.
([2]) EÜT C 260, 15.10.1990, lk 154.
([3]) EÜT C 124, 21.5.1990, lk 7.
([4]) EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13. Viimati muudetud direktiiviga 91/496/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).
([5]) Nõukogu 10. detsembri 1990. aasta direktiiv 90/675/EMÜ, millega nähakse ette ühendusse kolmandatest riikidest saabuvate toodete veterinaarkontrolli korraldamise põhimõtted (EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1). Muudetud direktiiviga 91/496/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).

2. Käesolevat direktiivi ei kohaldata:

a) väikesele arvule nülgimata või kitkumata looduslikele ulukitele ning väikestele looduslikele ulukitele, kelle sisikond on eemaldamata, kui jahimees tarnib need otse tarbijale või jaemüüjale;

b) looduslike ulukite liha väikestele kogustele, mis tarnitakse otse lõpptarbijale;

c) looduslike ulukite liha lõikamisele ja hoidmisele jaemüügikauplustes või müügipunktidega külgnevates ruumides, kus lõikamist ja hoidmist teostatakse üksnes tarbijale üleandmiseks koha peal.

Eespool nimetatud toimingutele kohaldatakse endiselt terviseohutuse kontrolli, mis on sätestatud siseriiklikes jaekaubanduseeskirjades.

3. Käesoleva direktiivi sätted, mis käsitlevad kaubandust või importi kolmandatest riikidest, ei kohaldata trofeedele ega tapetud looduslikele ulukitele, kes on reisijatega kaasas nende erasõidukis, tingimusel, et tegemist on väikeste looduslike ulukite väikese kogusega või üheainsa suure loodusliku ulukiga ning asjaolud viitavad sellele, et nimetatud liha ei kavatseta kasutada kaubanduses või kaubanduslikel eesmärkidel ning tingimusel, et kõnealune liha ei pärine riigist või riigiosast, millega on keelatud kaubelda vastavalt artikli 11 lõikele 2 ja artiklile 3 või artiklile 18.

Artikkel 2

1. Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

a) *looduslikud ulukid* – maismaa metsimetajad, keda jahitakse (sealhulgas metsimetajad, kes elavad tarastatud territooriumil vabaduses sarnaselt looduslike ulukitega) ja metslinnud, kes ei ole hõlmatud nõukogu 27. novembri 1990. aasta direktiivi 91/495/EMÜ (mis käsitleb küülikuliha ja tehistingimustes peetavate ulukite liha tootmist ja turuleviimist mõjutavate terviseohutuse ja loomade tervishoiu probleeme), [1] artikliga 2;

b) *suured looduslikud ulukid* – looduslikud kabiloomad;

c) *väikesed looduslikud ulukid* – *Leporidae* perekonda kuuluvad metsimetajad ja looduslikud jahilinnud, kes on ettenähtud inimtoiduks;

d) *looduslike ulukite liha* – looduslike ulukite kõik osad, mis on inimtoiduks kõlblikud;

e) *looduslike ulukite töötlemisettevõte* – kooskõlas artikliga 7 heakskiidetud ettevõte, milles looduslikke ulukeid töödeldakse ning looduslike ulukite liha saadakse ja kontrollitakse kooskõlas käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuetega;

f) *kogumiskeskus* – koht, kus tapetud looduslikku ulukit hoitakse kooskõlas I lisa IV peatüki lõikes 2 sätestatud hügieeninõuetega enne transportimist töötlemisettevõttesse;

g) *turuleviimine* – hoidmine või esitlemine müügiks, pakkumine müügiks, müümine, looduslike ulukite liha tarnimine või muul viisil turuleviimine inimtoiduks ühenduses, välja arvatud artikli 1 lõike 2 kohased tarned;

h) *kaubandus* – liikmesriikidevaheline kaubandus asutamislepingu artikli 9 lõike 2 tähenduses.

2. Käesolevas direktiivis kasutatakse vajaduse korral mõisteid, mis on esitatud direktiivi 89/662/EMÜ artiklis 2 ja 26. juuni 1990. aasta direktiivis 90/425/EMÜ (milles käsitletakse ühendusesiseses kaubanduses teatavate elusloomade ja toodete suhtes seoses siseturu väljakujundamisega kohaldatavaid veterinaar- ja zootehnilisi kontrolle) [2] ning värske liha mõistet, mis on esitatud nõukogu 26. juuni 1964. aasta direktiivi 64/433/EMÜ (ühendusesisest värske liha kaubastamist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta) [3] artikli 2 punktis b.

II PEATÜKK

Ühenduses tootmisele ja kaubandusele kehtivad sätted

Artikkel 3

1. Liikmesriigid peavad tagama, et looduslike ulukite liha:

a) pärineb looduslikelt ulukitelt, kes:

— on tapetud jahipidamisalal vahenditega, mis on lubatud vastavalt jahipidamisele kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele,

— ei pärine piirkonnast, millele kohaldatakse piiranguid vastavalt nõukogu 12. detsembri 1972. aasta direktiivile 72/461/EMÜ (ühendusesisest värske liha kaubastamist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta), [4] nõukogu 26. juuni 1991. aasta direktiivile 91/494/EMÜ (loomatervishoiu nõuete kohta värske linnuliha ühendusesisese kaubanduse ning kolmandest riikidest importimise puhul) [5] ja nõukogu direktiivile 91/495/EMÜ, ning ei pärine jahipidamisalalt, millele kohaldatakse piiranguid vastavalt käesoleva direktiivi artiklitele 10 ja 11,

[1] EÜT L 268, 24.9.1991, lk 41.

[2] EÜT L 224, 18.8.1990, lk 29. Viimati muudetud direktiiviga 91/496/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).

[3] EÜT L 121, 29.7.1964, lk 2012/64. Viimati muudetud direktiiviga 91/497/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 69).

[4] EÜT L 302, 31.12.1972, lk 24. Viimati muudetud direktiiviga 91/266/EMÜ (EÜT L 134, 29.5.1991, lk 45).

[5] EÜT L 268, 24.9.1991, lk 35.

— vahetult pärast tapmist on ettevalmistatud kooskõlas I lisa III peatükiga ja on transporditud maksimaalselt 12 tunni jooksul punktis b viidatud töötlemisettevõttesse või kogumiskeskusesse, kus see tuleb jahutada I lisa III peatükis sätestatud temperatuurideni ning kust see tuleb viia punktis b viidatud töötlemisettevõttesse 12 tunni jooksul või, kui klimatoloogilised tingimused seda lubavad, kaugete piirkondade puhul pädeva organi poolt määratava tähtaja jooksul, et mainitud töötlemisettevõtte riiklikul veterinaararstil oleks võimalik rahuldavatel tingimustel teostada I lisa V peatükis sätestatud tapajärgset kontrolli;

b) on saadud:

i) looduslike ulukite töötlemisettevõttest, mis vastab I lisa I ja II peatükkide üldtingimustele ja on heaks kiidetud käesoleva peatüki suhtes kooskõlas artikliga 7;

ii) suurte looduslike ulukite korral, ettevõttest, mis on heaks kiidetud kooskõlas direktiivi 64/433/EMÜ artikliga 10 või, väikeste looduslike ulukite puhul, kooskõlas nõukogu 15. veebruari 1971. aasta direktiivi 71/118/EMÜ (värske linnuliha kaubastamist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta) [1] artikliga 5 tingimusel, et:

— nimetatud liha nülitakse ruumides, mis asuvad eraldi neist ruumidest, mis on ettenähtud nimetatud direktiividega käsitletud lihale või see toimub muul ajal,

— nimetatud ettevõtetele on antud eriluba käesoleva direktiivi suhtes,

— rakendatakse meetmeid, et võimaldada käesoleva direktiivi ning direktiivide 64/433/EMÜ ja 71/118/EMÜ kohaselt saadud liha selget identifitseerimist;

c) pärineb tapetult loomadelt, kelle osas riiklik veterinaararst on teostanud visuaalse kontrolli:

— et avastada normist kõrvalekaldumisi. Riiklik veterinaararst võib omapoolse diagnoosi andmisel tugineda jahimehe poolt esitatud andmetele, kohaldatavuse korral jahipidamisreeglite eest vastutava organi poolt kehtestatud tõendi alusel, looma tapmise eelse käitumise alusel,

— kontrollida, et surm ei ole tingitud muudest põhjustest peale jahipidamise;

d) pärineb looduslikelt ulukitelt, keda:

— on käideldud rahuldavate hügieenitingimuste kohaselt kooskõlas I lisa III ja IV peatükiga,

— on läbinud I lisa V peatükiga kooskõlas tapajärgse kontrolli, mille on teostanud riiklik veterinaararst või abipersonal, kellel on ametialane kvalifikatsioon vastavalt artiklis 22 kehtestatud korrale ja kes tegutseb riikliku veterinaararsti järelevalve all,

— ei ole ilmnenud mingeid muutusi, välja arvatud tapmise ajal esinenud traumaatilised vigastused või kohalikud väärmoodustised või muutused tingimusel, et on kindlaks tehtud, vajaduse korral laboratoorsete katsetega, et need ei muuda liha inimtoiduks kõlbmatuks või inimeste tervisele ohtlikuks,

— mille osas väikeste looduslike ulukite puhul, kelle sisikond ei ole vahetult pärast tapmist eemaldatud vastavalt I lisa V peatüki lõikele 1, on teostatud riiklik veterinaarkontroll samast allikast pärinevate loomade representatiivse valimi osas.

Kui riiklik veterinaararst leiab inimesele edasikanduva haiguse või avastab I lisa V peatüki lõikes 4 viidatud puudused, peab ta teostama rohkem kontrolle kogu partii kohta. Nende täiendavate kontrollide tulemuste alusel peab ta kas keelama kogu partii kasutamise inimtoiduks või kontrollima iga partiid eraldi.

2. Riiklik veterinaararst peab tagama, et looduslike ulukite liha kasutamine inimtoiduks on keelatud:

i) kui sellel leitakse I lisa V peatüki lõike 3 punktis e viidatud vead või see on arestitud kooskõlas nimetatud peatüki lõikega 4;

ii) kui käesoleva artikli lõike 1 punkti d kolmandas taandes sätestatud kontrolliga on tuvastatud inimestele edasikanduvate haiguste esinemine;

iii) kui see pärineb loomadelt, kes on alla neelanud aineid, mis tõenäoliselt muudavad liha ohtlikuks või kahjulikuks inimeste tervisele ja mille kohta on vastu võetud otsus vastavalt artiklis 22 sätestatud korrale pärast veterinaaria teaduskomitee arvamuse saamist. Kuni sellise otsuse rakendamiseni jäävad kehtima siseriiklikud eeskirjad nimetatud ainete kohta, mille suhtes kohaldatakse asutamislepingu üldsätteid;

iv) ilma et see piiraks ionisatsiooni valdkonnas kehtivaid ühenduse õigusakte, kui liha on töödeldud ioniseeriva või ultraviolettkiirgusega või muude ainetega, mis võiksid mõjutada liha organoleptilisi omadusi või värvainetega, välja arvatud terviseohutusmärgistuseks kasutatavad värvained.

3. Metssigadelt või muudele keeritsusside infestatsiooni suhtes tundlikelt liikidelt pärinev liha peab läbima analüüsi digestioonimeetodi alusel kooskõlas nõukogu 21. detsembri 1976. aasta direktiiviga 77/96/EMÜ (keeritsusside (*Trichinella spiralis*) kontrolli kohta värske kodusea impordil kolmandatest riikidest) [2] või trihhinelloskoopilise uuringu, mille puhul mikroskoopiliselt uuritakse erinevaid proove, mis on võetud igalt loomalt vähemalt lõuast ja vahelihasest, esijala allosa lihastest, roidevahelihastest ja keelelihastest.

[1] EÜT L 55, 8.3.1971, lk 23. Viimati muudetud direktiiviga 90/654/EMÜ (EÜT L 353, 17.12.1990, lk 48).

[2] EÜT L 26, 31.1.1977, lk 67. Viimati muudetud direktiiviga 89/321/EMÜ (EÜT L 133, 17.5.1989, lk 33).

Nõukogu peab enne 1. jaanuari 1994, tegutsedes kvalifitseeritud häälteenamusega komisjoni ettepaneku alusel ja pärast veterinaaria teaduskomitee arvamuse saamist, kehtestama digestioonimeetodil teostatava analüüsi metoodika, mis sobib trihhinoosi avastamiseks metssigadel või teistel trihhenelloosi suhtes tundlike looduslike ulukite liikidel, sama korda kohaldatakse trihhinelloskoopilisele või mikroskoopilisele uuringule trihhinoosi avastamiseks.

4. Inimtoiduks kõlblikuks tunnistatud loodusliku uluki liha:

i) peab kandma tervisemärki kooskõlas I lisa VIII peatükiga.

Vajaduse korral võib võtta vastu otsuse eespool nimetatud peatüki sätete muutmiseks või täiendamiseks artiklis 22 sätestatud korras, et võtta arvesse eelkõige kaubandusliku esitamise erinevaid vorme tingimusel, et need vastavad käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuetele.

Komisjoni 3. septembri 1980. aasta direktiivi 80/879/EMÜ (värske linnuliha suurte pakendite tervisemärgistuse kohta) ([1]) kohaldatakse väikeste looduslike ulukite lihale;

ii) peab hoidma pärast tapajärgset kontrolli kooskõlas I lisa X peatükiga rahuldavates hügieenitingimustes looduslike ulukite töötlemisettevõtetes, mis on heaks kiidetud kooskõlas käesoleva direktiivi artikliga 7 või ettevõtetes, mis on heaks kiidetud direktiivi 64/433/EMÜ artikliga 10 või direktiivi 71/118/EMÜ artikliga 5 või külmladudes, mis on heaks kiidetud ja kontrollitud kooskõlas direktiivi 64/433/EMÜ artikliga 10;

iii) transportimise ajal peab sellega kaasas olema:

— riikliku veterinaararsti poolt kinnitatud saatedokument. Nimetatud dokument peab:

— lisaks I lisa VII peatüki lõikes 2 sätestatud üksikasjadele, sealhulgas külmutatud liha puhul selgelt külmutamise kuu ja aasta, sisaldama koodinumbrit, mille alusel saab identifitseerida riiklikku veterinaararsti,

— olema säilitatud kaubasaaja poolt vähemalt üks aasta, et seda oleks võimalik esitada pädeva organi taotlusel.

Üksikasjalikud eeskirjad käesoleva punkti kohaldamiseks, eriti osas, mis puudutab koodinumbrite jagamist ning riiklike veterinaararstide ühe või mitme nimekirja koostamist, võetakse vastu artiklis 22 sätestatud korras,

— II lisas esitatud näidisele vastav veterinaarsertifikaat liha puhul, mis pärineb veterinaarpiirangutele alluvas piirkonnas või alal asuvast töötlemisettevõttest, või liha puhul, mis kuulub tarnimisele teise liikmesriiki pärast transiiti pitseeritud veoautos läbi kolmanda riigi;

iv) peab transportima rahuldavate hügieeninõuete kohaselt kooskõlas I lisa XI peatükiga;

v) rümpade osade või väikeste looduslike jahilindude konditustatud liha puhul, peab olema ka saadud tingimustel, mis on samad kui direktiivi 71/118/EMÜ artiklis 3 B sätestatud tingimused, kooskõlas käesoleva direktiivi artikliga 7 selleks otstarbeks heakskiidetud ettevõtetest;

vi) ilma et see piiraks nõukogu 18. detsembri 1978. aasta direktiivi 79/112/EMÜ toiduainete märgistust, esitlust ja reklaami müügiks lõpptarbijale käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta, ([2]) peab olema märgistatud viitega loomaliigile.

Artikkel 4

1. Liikmesriigid peavad tagama, et:

a) inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha on võimalik selgelt eristada inimtoiduks kõlblikuks tunnistatud lihast;

b) inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha töödeldakse kooskõlas nõukogu 27. novembri 1990. aasta direktiiviga 90/667/EMÜ, millega kehtestatakse veterinaareeskirjad loomsete jäätmete kõrvaldamise, ümbertöötamise ja turustamise kohta ning haigusetekitajate vältimise kohta loomset päritolu või kalast valmistatud loomasöötades ning muudetakse direktiivi 90/425/EMÜ. ([3])

2. Veterinaarpiirangutele alluvalt alalt pärinevale lihale kohaldatakse erieeskirju, mis määratakse konkreetse juhtumi alusel artiklis 22 sätestatud korras.

3. Käesoleva artikli rakendamiseks vajalikud üksikasjalikud eeskirjad määratakse artiklis 22 sätestatud korras.

Artikkel 5

Liikmesriigid tagavad, et kaubeldakse ainult allpool määratletud loomade ja lihaga:

1. nülitud ja eemaldatud sisikonnaga looduslikud ulukid, kes vastavad artiklites 3 ja 4 sätestatud tingimustele, või looduslike ulukite värske liha;

2. nülgimata või kitkumata ja eemaldamata sisikonnaga väikesed ulukid, kes ei ole külmutatud ega sügavkülmutatud ja keda kontrollitakse kooskõlas artikli 3 lõike 1 punkti b alapunktiga ii tingimusel, et neid käideldakse ja hoitakse eraldi direktiiviga 64/433/EMÜ hõlmatud värskest lihast, samuti linnulihast ja nülitud või kitkutud ulukite lihast;

([1]) EÜT L 251, 24.9.1980, lk 10.

([2]) EÜT L 33, 8.2.1979, lk 1. Viimati muudetud direktiiviga 91/72/EMÜ (EÜT L 42, 16.2.1991, lk 27).

([3]) EÜT L 363, 27.12.1990, lk 51.

3. nülitud suured ulukid:

a) kes vastavad artikli 3 lõike 1 punkti a esimese ja teise taande, artikli 3 lõike 1 punkti c ja artikli 3 lõike 1 punkti d esimese taande nõuetele;

b) kelle sisikond on läbinud tapajärgse kontrolli looduslike ulukite töötlemisettevõttes;

c) kellega on kaasas näidisele vastav veterinaarsertifikaat, mis tuleb koostada artiklis 22 sätestatud korras ja mille on allkirjastanud riiklik veterinaararst kinnitamaks, et punktis b sätestatud tapajärgse kontrolli tulemus oli rahuldav ja liha on tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks;

d) on jahutatud temperatuurini vahemikus alates –1 °C kuni:

i) +7 °C ja hoitakse sellel temperatuuril transportimisel töötlemisettevõttesse maksimaalselt seitsme päeva jooksul pärast punktis b viidatud tapajärgse kontrolli teostamist; või

ii) +1 °C ja hoitakse sellel temperatuuril transportimisel töötlemisettevõttesse maksimaalselt 15 päeva jooksul pärast punktis b viidatud tapajärgse kontrolli teostamist.

Sellistelt nülgimata looduslikelt ulukitelt pärinev liha ei tohi kanda artikli 3 lõike 4 punktis i sätestatud tervisemärki, välja arvatud kui see on pärast nülgimist sihtkoha töötlemisettevõttes läbinud tapajärgse kontrolli kooskõlas I lisa V peatükiga ja riiklik veterinaararst on tunnistatud selle inimtoiduks kõlblikuks.

Artikkel 6

Liikmesriigid peavad tagama, et:

— looduslike ulukite töötlemisettevõtteid, mis ei vasta I lisa I peatükis sätestatud normidele ja mille suhtes ei kohaldata artiklis 8 sätestatud erandeid, ei tohi heaks kiita kooskõlas artikliga 7 ja sellistest asutustest pärinevad tooted ei kanna I lisa VII peatükis sätestatud tervisemärki ja nendega ei tohi kaubelda,

— artikli 3 nõuetele mittevastavate looduslike ulukitega ei tohi kaubelda ega neid importida kolmandatest riikidest,

— inimtoiduks kõlblikuks tunnistatud looduslike ulukite tapasaadustega ei tohi kaubelda, kui need ei ole läbinud nõuetekohast töötlemist kooskõlas direktiiviga 77/99/EMÜ, mis käsitleb ühendusesisest lihatoodetega kauplemist mõjutavaid tervishoiuprobleeme. ([1])

([1]) EÜT L 26, 31.1.1977, lk 85 ja konsolideeritud kehtestavate tingimuste osas EÜT L 57, 2.3.1992, lk 4. Viimati muudetud ja kaasajastatud direktiiviga 92/5/EMÜ (EÜT L 57, 2.3.1992, lk 1).

Artikkel 7

1. Iga liikmesriik peab koostama nimekirja heakskiidetud looduslike ulukite töötlemisettevõtetest, kusjuures igaühel neist on veterinaarloa number. Looduslike ulukite töötlemiseks võivad liikmesriigid heaks kiita ettevõtted, mis on heaks kiidetud kooskõlas direktiividega 64/433/EMÜ ja 71/118/EMÜ tingimusel, et nimetatud ettevõtted on sisustatud looduslike ulukite liha töötlemiseks ja töötavad tingimustes, millega tagatakse vastavus hügieeninõuetele. Liikmesriigid saadavad selle nimekirja teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

Liikmesriik ei kiida heaks looduslike ulukite töötlemisettevõtet, kui selle vastavus käesolevale direktiivile ei ole kinnitatud.

Kui hügieenitingimused leitakse olevat ebapiisavad ja I lisa V peatüki lõike 5 teises lõigus sätestatud meetmed on osutunud olukorra parandamise jaoks ebapiisavaks, peatab pädev organ ajutiselt loa.

Kui looduslike ulukite töötlemisettevõtte operaator või juhataja ei paranda pädeva organi poolt kindlaksmääratud tähtaja jooksul esiletoodud puudusi, võib nimetatud organ loa tagasi võtta.

Kõnealune liikmesriik võtab arvesse artikli 12 alusel teostatud kontrolli järeldused. Teisi liikmesriike ja komisjoni teavitatakse loa peatamisest või tagasivõtmisest.

2. Looduslike ulukite töötlemisettevõtte operaator või juhataja peab kooskõlas lõikega 4 viima läbi regulaarset kontrolli, muu hulgas mikrobioloogilist kontrolli, oma ettevõttes toimuva tootmise üldiste hügieenitingimuste kohta.

Kontroll peab hõlmama anumaid, seadmeid ja masinaid kõikides tootmise etappides ja vajaduse korral tooteid.

Looduslike ulukite töötlemisettevõtte operaator või juhataja peab teavitama riiklikku veterinaararsti või komisjoni veterinaareksperte vastava kontrolliolemusest, sagedusest ja tulemustest, vajaduse korral näidates ära uuriva laboratooriumi nime.

Kontrolli olemuse, sageduse, samuti proovivõtmise metoodika ja bakterioloogilise kontrolli metoodika kehtestatakse artiklis 22 sätestatud korras.

3. Looduslike ulukite töötlemisettevõtte operaator või juhataja peab kehtestama personali koolitusprogrammi, millega võimaldatakse töötajatel täita tootmise hügieeninõudeid, mis on kohandatud vastavalt tootmisstruktuurile.

Looduslike ulukite töötlemisettevõtte eest vastutav riiklik veterinaararst tuleb kaasata nimetatud programmi planeerimise ja rakendamise protsessi.

4. Looduslike ulukite töötlemisettevõtete kontrolli ja järelvalvet teostatakse riikliku veterinaararsti vastutusel, keda võib abistada abipersonal kooskõlas direktiivi 64/433/EMÜ artikliga 9. Käesoleva direktiivi järgimise tagamiseks peab riiklik veterinaararst igal ajal omama vaba juurdepääsu kõikidele töötlemisettevõtte osadele ja, kahtluse korral liha või tapetud loodusliku uluki päritolu suhtes, asjakohastele dokumentidele, mis võimaldavad tal teha kindlaks päritolujärgse jahipidamisala.

Riiklik veterinaararst peab regulaarselt analüüsima lõikes 2 sätestatud kontrolli tulemusi. Ta võib mainitud analüüsi alusel viia läbi täiendavaid mikrobioloogilisi uuringuid kõikidel tootmise etappidel või kõikide toodete kohta.

Analüüsi tulemused esitatakse kirjalikus aruandes, mille järeldustest ja soovitustest teatatakse ettevõtte operaatorile või juhatajale, kes peab esiletoodud puudused parandama hügieenitingimuste paremaks muutmiseks.

Artikkel 8

1. Liikmesriigid võivad kuni 31. detsembrini 1996 lubada looduslike ulukite töötlemisettevõtetel, mida käesoleva direktiivi teatavakstegemise kuupäeval ei ole hinnatud heakskiitmise tingimustega vastavuses olevaks, kalduda kõrvale I lisas sätestatud mõningatest veterinaarpiirangutest tingimusel, et sellistest ettevõtetest pärinev liha kannab siseriiklikku märki.

2. Lõikes 1 viidatud erandeid võib lubada ainult töötlemisettevõtetele, mis on esitanud enne 1. aprilli 1993 pädevale organile avalduse erandi saamiseks.

Mainitud avaldusele peab olema lisatud tööplaan ja -programm, milles näidatakse tähtaeg, mille jooksul töötlemisettevõttel oleks võimalik saavutada vastavus lõikes 1 viidatud nõuetele.

3. Liikmesriigid edastavad enne 1. oktoobrit 1992 komisjonile enda poolt vastuvõetud kriteeriumid, mille alusel tehakse kindlaks, kas ettevõte või ettevõtete kategooria on hõlmatud käesoleva artikli sätetega.

Artikkel 9

Liikmesriigid teevad kesksele talitusele või organile ülesandeks koguda ja kasutada riikliku veterinaararsti poolt läbiviidud tapajärgse kontrolli tulemusi inimestele edasikanduvate haiguste diagnoosimise osas.

Mainitud haiguse diagnoosimise korral teatatakse konkreetse juhtumi tulemustest niipea kui võimalik pädevatele veterinaarorganitele, mis vastutavad järelevalve teostamise eest jahipidamisalal, kust kõnealused looduslikud ulukid pärinevad.

Liikmesriigid esitavad komisjonile andmeid teatud haiguste kohta ja eriti inimestele edasikanduvate haiguste diagnoosimise juhtumite kohta.

Artiklis 22 sätestatud korra kohaselt tegutsev komisjon peab võtma vastu üksikasjalikud eeskirjad käesoleva artikli rakendamiseks, eriti määrates:

— komisjonile andmete esitamise sageduse,

— andmete liigi,

— haiguse, mille suhtes tuleb kohaldada andmete kogumist,

— andmete kogumise ja kasutamise korra.

Artikkel 10

1. Liikmesriigid peavad tagama, et nende territooriumidel teostatakse jahipidamisaladel looduslike ulukite veterinaarkontrolli regulaarsete ajavahemike järel.

2. Selleks tehakse kesksele talitusele või organile ülesandeks koguda ja kasutada käesoleva direktiiviga kooskõlas teostatud veterinaarkontrolli tulemusi, mille puhul on diagnoositud inimestele või loomadele edasikanduvad haigused või lubatud tasemeid ületavate jääkainete esinemine.

3. Lõikes 2 viidatud haiguse või tingimuse diagnoosimise korral teatatakse jahipidamisala järelevalve eest vastutatavale pädevale organile niipea kui võimalik kontrolli tulemused konkreetse juhtumi kohta.

4. Olenevalt episootilisest olukorrast teostab pädev organ spetsiifilise kontrolli looduslike ulukite üle, et avastada nõukogu 21. detsembri 1982. aasta direktiivi 82/894/EMÜ (ühendusesisese loomahaigustest teatamise kohta) [1] I lisas viidatud haiguste esinemine.

Komisjoni ja teisi liikmesriike teavitatakse selliste haiguste esinemisest kooskõlas nimetatud direktiiviga.

[1] EÜT L 378, 31.12.1982, lk 58. Viimati muudetud otsusega 90/134/EMÜ (EÜT L 76, 22.3.1990, lk 23).

Artikkel 11

1. Liikmesriigid täiendavad oma meetmete plaane avastamaks jääkaineid, millele on viidatud nõukogu 16. septembri 1986. aasta direktiivis 86/469/EMÜ (mis käsitleb jääkainete kontrolli loomades ja värskes lihas), [1] et vajaduse korral kohaldada mainitud direktiivis sätestatud kontrolli looduslikele ulukitele selleks, et kontrollida saasteainete olemasolu keskkonnas.

2. Võttes arvesse lõikes 1 ja artikli 10 lõikes 4 viidatud kontrolli tulemusi, peavad liikmesriigid tagama, et kontrolliga hõlmatud jahipidamisaladelt pärinevate looduslike ulukite ja looduslike ulukite lihaga kauplemine oleks keelatud.

3. Komisjon võtab vastu üksikasjalikud eeskirjad käesoleva artikli rakendamiseks artiklis 22 sätestatud korras.

Artikkel 12

Niivõrd kui see on vajalik käesoleva direktiivi ühetaoliseks rakendamiseks, võivad komisjoni veterinaareksperdid teostada kohapealset kontrolli koostöös siseriiklike pädevate organitega. Eriti võivad nad looduslike ulukite töötlemisettevõtete representatiivse osa kontrollimise kaudu teha kindlaks, kas pädevad organid tagavad heakskiidetud töötlemisettevõtete vastavuse käesoleva direktiiviga. Komisjon teavitab liikmesriike läbiviidud kontrolli tulemustest.

Liikmesriik, mille territooriumil kontrolli teostatakse, osutab vajalikku abi oma ülesandeid täitvatele ekspertidele.

Käesoleva artikli üksikasjalikud rakenduseeskirjad võetakse vastu artiklis 22 sätestatud korras.

Artikkel 13

1. Kui kaheldakse veterinaaria õigusaktide järgimises või kahtluse korral looduslike ulukite liha inimtoiduks kõlblikkus suhtes, peab riiklik veterinaararst või pädev organ teostama enda poolt vajalikuks peetavat veterinaarkontrolli, ilma et see piiraks käesoleva direktiivi sätteid.

2. Liikmesriigid peavad rakendama administratiivseid ja/või karistusmeetmeid, et karistada ühenduse veterinaaria õigusaktide rikkumist, eriti kui leitakse, et koostatud tõendid või dokumendid ei vasta looduslike ulukite liha tegelikule seisundile, identifitseerimismärgid ei vasta eeskirjadele, looduslike ulukite liha ei ole esitatud kontrolliks või mainitud liha ei kasutatud algotstarbeks.

Artikkel 14

1. Nõukogu direktiivis 89/662/EMÜ (mis käsitleb veterinaarkontrolli ühendusesiseses kaubanduses, pidades silmas siseturu väljakujunemist) sätestatud eeskirju kohaldatakse eriti sihtriigi poolt teostatava kontrolli organiseerimisele ja järelmeetmetele ning kaitsemeetmetele, mida tuleb kohaldada ühenduse territooriumil looduslike ulukite liha tootmist ja turustamist mõjutavate tervishoiuprobleemide suhtes.

2. Direktiivi 89/662/EMÜ muudetakse järgmiselt:

a) A lisa täiendatakse järgmise taandega:

"— nõukogu 16. juuni 1992. aasta direktiiv 92/45/EMÜ looduslike ulukite tapmise ja looduslike ulukite liha turuleviimisega seotud terviseohutuse ja loomade tervishoiu probleemide kohta (EÜT L 268, 14.9.1992, lk 35).";

b) B lisas kustutatakse taane "– looduslike ulukite liha".

3. Direktiivi 77/99/EMÜ artikli 2 punktis d lisatakse järgmine taane:

"— Nõukogu direktiivi 92/45/EMÜ (*) artikli 2 lõike 1 punkti d ja artiklite 3 ja 5 nõuete täitmine,

(*) EÜT L 268, 14.9.1992, lk 35."

III PEATÜKK

Ühendusse imporditavatele toodetele kohaldatavad tingimused

Artikkel 15

Kolmandatest riikidest imporditavale looduslike ulukite lihale kohaldatavad tingimused on vähemalt võrdväärsed nende tingimustega, mis on kehtestatud II peatüki, välja arvatud artiklite 6 ja 8, kohaselt saadud looduslike ulukite liha tootmiseks ja turuleviimiseks.

Artikkel 16

1. Artikli 15 ühetaoliseks rakendamiseks kohaldatakse järgmiste lõigete sätteid.

2. Ühendusse importimiseks peab looduslik uluk või loodusliku uluki liha:

a) pärinema kolmandatest riikidest või kolmandate riikide osadest, millest import ei ole keelatud loomade tervishoiu põhjustel;

b) pärinema kolmandast riigist, mis asub kooskõlas lõike 3 punktiga a koostatud nimekirjas;

c) juurde olema lisatud näidisele vastav veterinaarsertifikaat, mis on koostatud artiklis 22 sätestatud korra kohaselt, on allkirjastatud pädeva organi poolt ja millega kinnitatakse, et tooted vastavad II peatüki nõuetele või mis tahes täiendavatele nõuetele või pakuvad lõike 3 punktis c viidatud garantiidega võrdväärseid garantiisid ning pärinevad ettevõtetest, mis pakuvad I lisas sätestatud garantiisid.

3. Artiklis 22 sätestatud korras kehtestatakse järgmised sätted:

a) esialgne nimekiri kolmandatest riikidest või kolmandate riikide osadest, mis suudavad tagada liikmesriikidele ja komisjonile lõike 2 punktis c viidatud tingimused ja garantiid ning nimekiri ettevõtetest, mille kohta nad saavad anda nimetatud garantiid.

See esialgne nimekiri koostatakse liikmesriikide pädevate organite poolt heakskiidetud ja kontrollitud ettevõtete nimekirjade alusel pärast seda, kui komisjon on kontrollinud, et nad vastavad käesolevas direktiivis sätestatud põhimõtetele ja üldnormidele;

b) mainitud nimekirja ajakohastatud variant, arvestades lõikes 4 sätestatud kontrolli;

c) konkreetsed tingimused ja nendega võrdväärsed garantiid käesoleva direktiivi nõuete suhtes, välja arvatud tingimused, mis võimaldavad keelata liha kasutamist inimtoiduks kooskõlas artikli 3 lõike 2 punktiga d ja artikli 5 kohased tingimused ning I lisa IV ja V peatükkides sätestatud tingimused ning digestioonimeetodil teostatava trihhinelloskoopilise uuringu puhul kooskõlas direktiiviga 77/96/EMÜ, arvestades, et sellised tingimused ja garantiid ei või olla vähem rangemad kui need, mis on sätestatud II peatükis, välja arvatud artiklites 6 ja 8 sätestatud tingimused ja garantiid.

4. Komisjoni ja liikmesriikide eksperdid teostavad kohapealset kontrolli, et kontrollida, kas:

a) kolmanda riigi poolt antud garantiisid tootmise ja turuleviimise tingimuste kohta saab pidada võrdväärseteks ühenduses rakendatavate garantiidega;

b) artikli 18 tingimused on täidetud.

Mainitud kontrolli eest vastutavad liikmesriikide eksperdid määrab komisjon, mis tegutseb liikmesriikide ettepaneku alusel.

Nimetatud kontroll teostatakse ühenduse nimel, mis kannab sellega seoses esinevad kulud. Nimetatud kontrolli sagedus ja kord määratakse kindlaks artiklis 22 sätestatud korras.

5. Kuni lõikes 4 viidatud kontrolli organiseerimiseni kehtivad jätkuvalt edasi kolmandates riikides kontrollile kohaldatavad siseriiklikud eeskirjad, kusjuures alalist veterinaarkomiteed tuleb teavitada kontrolli käigus avastatud hügieeninõuetele mittevastavusest.

Artikkel 17

1. Liikmesriigid peavad tagama, et käesoleva direktiiviga hõlmatud looduslikud ulukid või looduslike ulukite liha imporditakse ühendusse ainult siis, kui:

— sellega on kaasas artikli 16 lõike 1 punktis c sätestatud tõend terviseohutuse ja loomade tervishoiu kohta, mille on väljastanud pädev organ laadimise ajal,

— direktiiviga 90/675/EMÜ nõutud kontroll on andnud rahuldavaid tulemusi.

2. Kuni käesoleva artikli rakendamiseks vajalike üksikasjalike eeskirjade kehtestamiseni:

— kolmandatest riikidest pärinevale impordile kohaldatavaid siseriiklikke eeskirju kohaldatakse jätkuvalt, kui selliseid nõudeid ei ole vastu võetud ühenduse tasemel, tingimusel, et nad ei ole soodsamad kui II peatükis sätestatud nõuded,

— import peab toimuna vastavalt direktiivi 90/675/EMÜ artiklis 11 sätestatud tingimustele,

— kooskõlas käesoleva lõikega imporditud looduslike ulukite või looduslike ulukite lihaga kauplemise korral on vajalik sihtriigi eelnev nõusolek.

Artikkel 18

Artikli 16 lõikes 2 sätestatud nimekirjad võivad sisaldada ainult kolmandaid riike või kolmandate riikide osasid:

a) millest import ei ole keelatud seoses OIE nimekirja A lisas viidatud ühe haiguse või ühenduse jaoks eksootilise haiguse esinemisega või vastavalt direktiivi 72/462/EMÜ [1] artiklitele 6, 7 ja 14 või direktiivi 91/494/EMÜ artiklitele 9–12;

b) mida on kooskõlas direktiivi 72/462/EMÜ artikli 3 lõikega 2 või direktiivi 91/494/EMÜ artikli 9 lõikega 2 peetud võimeliseks tagama oma kehtivate õigusaktide rakendamist, arvestades nende õigusakte ning nende veterinaartalituste ja kontrolltalituste korraldamist, nimetatud talituste volitusi ja neile kohaldatavat järelevalvet; või

[1] Nõukogu 12. detsembri 1972. aasta direktiiv 72/462/EMÜ tervishoiu ja veterinaarinspektsiooni probleemide kohta veiste ja sigade ning värske liha impordil kolmandatest riikidest (EÜT L 302, 31.12.1972, lk 28). Viimati muudetud direktiiviga 91/497/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 69).

c) mille veterinaartalitused on võimelised tagama vähemalt II peatükis sätestatud nõuetega võrdväärsete nõuete järgimise.

Artikkel 19

1. Kohaldatakse direktiivis 90/675/EMÜ sätestatud põhimõtteid ja eeskirju, eriti liikmesriikide poolt teostatava kontrolli organiseerimise ja järelmeetmete ning rakendatavate kaitsemeetmete osas.

Kuni direktiivis 90/675/EMÜ artikli 8 lõikes 3 ja artiklis 30 sätestatud otsuste rakendamiseni kohaldatakse jätkuvalt asjakohaseid siseriiklikke eeskirju mainitud direktiivi artikli 8 lõigete 1 ja 2 kohaldamiseks, ilma et see piiraks kõnelause artikli esimeses lõigus viidatud põhimõtete ja eeskirjade järgimist.

IV PEATÜKK

Lõppsätted

Artikkel 20

Käesolev direktiiv ei mõjuta metsloomade kaitseks vastuvõetud ühenduse eeskirju.

Artikkel 21

Nõukogu, kes tegutseb kvalifitseeritud häälteenamusega komisjoni ettepaneku alusel, muudab lisasid eriti selleks, et viia need vastavusse tehnoloogia arenguga.

Artikkel 22

1. Kui tuleb järgida käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab eesistuja kas omal algatusel või liikmesriigi nõudmisel asjakohased küsimused viivitamata alalisele veterinaarkomiteele (edaspidi nimetatud komitee), mis on moodustatud vastavalt otsusele 68/361/EMÜ. ([1])

2. Komisjoni esindaja esitab komiteele vastavate meetmete eelnõu. Tähtaja jooksul, mille vastavalt küsimuse kiireloomulisusele võib määrata eesistuja, esitab komitee eelnõu kohta oma arvamuse. Arvamus esitatakse sellise häälteenamusega, nagu on sätestatud asutamiselepingu artikli 148 lõikes 2 nõukogu otsuste vastuvõtmiseks komisjoni ettepaneku põhjal. Liikmesriikide esindajate hääli komitees arvestatakse kõnealuses artiklis sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

3. a) Kui kavandatavad meetmed on kooskõlas komitee arvamusega, võtab komisjon need vastu ja rakendab viivitamata.

b) Kui kavandatavad meetmed ei ole komitee arvamusega kooskõlas või kui komitee ei esita oma arvamust, esitab komisjon võetavate meetmete kohta viivitamata ettepaneku nõukogule. Nõukogu teeb otsuse kvalifitseeritud häälteenamusega

Kui nõukogu ei ole otsust teinud kolme kuu jooksul alates nõukogu poole pöördumisest, peab komisjon ettepandud meetmed vastu võtma, välja arvatud juhul, kui nõukogu on lihthäälteenamusega otsustanud nimetatud meetmete vastu.

Artikkel 23

1. Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud õigusnormid hiljemalt 1. jaanuaril 1994. Liikmesriigid teatavad sellest viivitamata komisjonile.

Kui liikmesriigid need normid vastu võtavad, lisavad nad nendesse normidesse või nende normide ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Viitamise viisi näeb ette liikmesriik.

2. Liikmesriigid edastavad komisjonile käesoleva direktiiviga reguleeritavas valdkonnas nende poolt vastuvõetud põhiliste siseriiklike õigusnormide teksti.

3. Siseriiklikus õiguses juurutamise tähtaja määramine 1. jaanuariks 1994 ei piira direktiiviga 89/662/EMÜ sätestatud veterinaarkontrolli kaotamist piiridel.

Artikkel 24

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Luxembourg, 16. juuni 1992

Nõukogu nimel

eesistuja

Arlindo MARQUES CUNHA

([1]) EÜT L 255, 18.10.1968, lk 23.

I LISA

I PEATÜKK

Töötlemisettevõtete heakskiitmise üldtingimused

Töötlemisettevõtetes peab olema vähemalt:

1. järgmised ruumid:

   — piisavalt suur külmutusseadmetega ruum looduslike ulukite vastuvõtmiseks,

   — ruum kontrollimise ja vajaduse korral sisikonna eemaldamise, nülgimise ja kitkumise jaoks,

   — piisavalt suur ruum lõikamise ja muul viisil ettevalmistamise jaoks, kui seda teostatakse ettevõttes, mainitud ruumis peavad olema piisavad jahutusseadmed, samuti temperatuurimõõtmisseade,

   — pakkimise ja lähetamise ruum, kui mainitud toiminguid teostatakse töötlemisettevõttes ja käesoleva direktiivi VIII peatüki punktis 5 sätestatud tingimused on täidetud; kui need tingimused ei ole täidetud, peab olema eraldi ruum lähetamiseks,

   — piisavalt suured jahutamise või külmutamise ruumid looduslike ulukite liha ladustamiseks;

2. ruumides, kus liha toodetakse, töödeldakse või ladustatakse ja koridorid, mille kaudu liha transporditakse, peavad olema:

   a) hõlpsasti puhastatav ja desinfitseeritav, veekindel ja kõdunemiskindel põrandakate, mis on paigaldatud nii, et soodustada vee äravoolu; vesi peab olema suunatud torudesse, mis on varustatud restide ja luukidega lõhnade vältimiseks.

      Kuid:

      — jahutamise või külmutamise ruumide puhul piisab seadmest, mille kaudu saab vett hõlpsasi eemaldada,

      — ladude puhul ning aladel ja koridorides, mille kaudu liha transporditakse, piisab vee- ja kõdunemiskindlast põrandakattest;

   b) siledad, vastupidavad, veekindlad seinad, millel on heledavärviline pestav kate vähemalt kahe meetri kõrguseni; jahutuse ja külmutamise ruumide ning ladude seintel peab olema kate vähemalt ladustamise kõrguseni. Seinte ja põranda ühenduskohad peavad olema ümarad või sarnase viimistlusega, välja arvatud ladudes.

      Kuid puidust seinte kasutamine ladudes, mis asuvad käesoleva direktiivi teatavakstegemise kuupäeval tegutsevates looduslike ulukite töötlemisettevõtetes, ei ole põhjuseks loa mitteandmiseks;

   c) vastupidavast ja korrosioonikindlast materjalist uksed, puitustel peab olema sile ja veekindel kate kõikide pindade puhul;

   d) mädanemiskindlad ja lõhnatud isolatsioonimaterjalid;

   e) piisav ventilatsioon ja hea auru väljatõmme;

   f) piisav looduslik või kunstlik valgustus, mis ei moonuta värve;

   g) puhas ja hõlpsasti puhastatav lagi; selle puudumise korral põrandakate, mille sisepind vastab nendele tingimustele;

3. a) võimalikult lähedal tööjaamadele, piisaval hulgal käte puhastamise ja desinfitseerimise seadmeid ning tööriistade kuuma veega puhastamise seadmeid. Kraanid ei tohi olla käega kasutatavad. Käte pesemiseks peab valamutel olema külm ja kuum jooksev vesi või sobivale temperatuurile eelnevalt segatud vesi, käte puhastamise ja desinfitseerimise vahendid ning käte kuivatamise hügieenilised vahendid;

   b) seadmed tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, millega varustatakse temperatuuril vähemalt 82°C;

4. vajalik korraldus kahjurite, näiteks putukate ja näriliste, tõrjeks;

5. a) instrumendid ja tööriistad, näiteks lõikamislauad, eemaldatavate lõikamispindadega lauad, konteinerid, konveierilindid ja saed, mis on valmistatud korrosioonikindlatest materjalidest, mis ei nakata liha ning on hõlpsasti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Lihaga kokkupuutuvad või kokku puutuda võivad pinnad, sealhulgas keevisliited ja ühenduskohad, tuleb hoida siledatena. Puidu kasutamine on keelatud, välja arvatud ruumides, kus ainuke ladustatav liha on hügieeniliselt pakitud liha;

b) korrosioonikindel sisustus ja seadmed, mis vastavad hügieeninõuetele:

— liha käitlemiseks,

— lihakonteinerite hoidmiseks selliselt, et liha ega konteinerid ei puutuks otse kokku põranda või seintega;

c) rajatised, sealhulgas sobiliku planeeringu ja sisustusega vastuvõtmise ja sorteerimise alad, liha hügieeniliseks käitlemiseks ja kaitsmiseks pealelaadimise ja mahalaadimise ajal;

d) spetsiaalsed vee- ja korrosioonikindlad konteinerid, millel on kaaned ja kinnituslukud takistamaks selleks luba mitteomavatel isikutel võtta neist asju ning milles hoitakse inimtoiduks mitteettenähtud liha; või lukustatav ruum sellise liha jaoks, kui kogused on piisavalt suured selle õigustamiseks või kui liha ei viida ära või ei hävitata iga tööpäeva lõpul. Kui selline liha viiakse ära torude kaudu, peavad need olema ehitatud ja paigaldatud nii, et liha saastumise oht oleks välditud;

e) rajatised pakkimis- ja pakendamismaterjalide hügieeniliseks hoidmiseks, kui selliseid toiminguid teostatakse ettevõttes;

6. külmutusseadmed liha sisetemperatuuri hoidmiseks käesoleva direktiiviga nõutud tasemetel. Mainitud seadmed peavad sisaldama süsteemi kondensatsioonivee ärajuhtimiseks, kusjuures liha riknemise võimalus on välistatud;

7. piisav varustatus joodava surveveega, mis vastab direktiivi 80/778/EMÜ D ja E lisades sätestatud parameetritele. Kuid tehnilise veega varustamine on lubatud erandkordadel auru valmistamiseks, tuletõrjeks ja külmutusseadmete jahutamiseks tingimusel, et selleks paigaldatud torud välistavad mainitud vee kasutamine muuks otstarbeks ja ei tekita liha saastumise ohtu. Tehnilise vee torud tuleb eraldada selgelt joodava vee jaoks kasutatavatest torudest;

8. piisav varustatud kuuma joogiveega direktiivi 80/778/EMÜ ([1]) tähenduses;

9. hügieeninõuetele vastavad süsteemid vedelate ja tahkete jääkainete eemaldamiseks;

10. piisava sisustusega lukustatav ruum veterinaarteenistuse ainukasutuseks; või ladude puhul sobivad rajatised või seadmed;

11. rajatised või vahendid, mis võimaldavad käesolevas direktiivis sätestatud veterinaarkontrolli igal ajal efektiivselt ellu viia;

12. piisaval arvul riietusruume, millel on siledad, veekindlad, pestavad seinad ja põrandad, valamud, duširuumid ja veeklosetid, mis on sisustatud nii, et hoone puhtad osad oleksid saastamise eest kaitstud.

Klosetid ei tohi avaneda otse tööruumidesse. Duširuumid on mittevajalikud külmladudes, mis võtavad vastu ja ladustavad ainult hügieeniliselt pakitud liha. Valamutel peab olema külm ja kuum jooksev vesi või sobivale temperatuurile eelnevalt segatud vesi, käte puhastamise ja desinfitseerimise materjalid ning käte kuivatamise hügieenilised vahendid. Valamute kraanid ei tohi olla käega ega käsivarrega kasutatavad. Piisav arv selliseid valamuid peab olema tualettide läheduses;

13. koht ja piisavad vahendid transpordivahendite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks, välja arvatud külmladude puhul, mis võtavad vastu ja lähetavad ainult hügieeniliselt pakendatud liha. Kuid sellised kohad ja vahendid ei ole kohustuslikud, kui on olemas seadussätted, mille kohaselt nõutakse transpordivahendite puhastamist ja desinfitseerimist selleks ametlikult lubatud rajatistes;

14. ruum või ohutu koht pesuainete, desinfektsioonivahendite ja taoliste ainete hoidmiseks.

([1]) Nõukogu 15. juuli 1980. aasta direktiiv 80/778/EMÜ inimeste joogivee kvaliteedi kohta (EÜT L 353, 17.12.1990, lk 59).

II PEATÜKK

Ettevõtete personali, ruumide ja seadmete hügieen

1. Personalilt, ruumidelt ja seadmetelt nõutakse täielikku puhtust. Konkreetselt:

   a) personal, kes käitleb liha või töötab liha käitlemise, pakkimise või transportimise aladel, peab eriti kandma puhtaid ja hõlpsasti puhastatavaid peakatteid ja jalanõusid, heledavärvilisi tööriideid ja vajaduse korral kaelakatteid või muud kaitseriietust. Liha töötlemise või käitlemisega tegelev personal peab kandma puhtaid tööriideid iga tööpäeva alguses ja peab uuendama mainitud riideid päeva jooksul vastavalt vajadusele ning peab pesema ja desinfitseerima oma käsi mitu korda tööpäeva jooksul ja iga kord, kui taasalustatakse tööd. Nakatunud ulukite või nakatunud lihaga kokkupuutunud personal peab viivitamata pärast seda pesema kuuma veega hoolikalt oma käed ja käsivared ning seejärel need desinfitseerima. Suitsetamine on keelatud tööruumides, laoruumides, pealelaadimise, vastuvõtmise, sorteerimise ja mahalaadimise aladel ning muudel aladel ja koridorides, mille kaudu looduslike ulukite liha transporditakse;

   b) loomad ei tohi ettevõtetesse siseneda. Närilised, putukad ja muud kahjurid tuleb hävitada süstemaatiliselt;

   c) liha töötlemiseks kasutatavad seadmed ja instrumendid tuleb hoida puhtana ja heas seisukorras. Need puhastatakse hoolikalt ja desinfitseeritakse mitu korda tööpäeva jooksul, tööpäeva lõpul ja nende määrdumise korral enne taaskasutamist.

2. Ruume, instrumente ja töötlemisseadmeid ei tohi kasutada muul otstarbel peale värske liha, linnuliha või ulukiliha töötlemise. Looduslike ulukite ja looduslike jahilindude lõikamist peab teostama erineval ajal ning lõikamisruum peab olema täielikult puhastatud ja desinfitseeritud enne taaskasutamist muu kategooria liha lõikamiseks.

   Lihalõikamise instrumente peab kasutama ainult liha lõikamiseks.

3. Lihasse ei tohi jätta mingeid vahendeid; liha puhastamine riidega või muude materjalidega pühkimise ja puhumise teel on keelatud.

4. Liha ja lihakonteinerid ei tohi otse kokku puutuda maapinnaga.

5. Joogivett tuleb kasutada kõikidel eesmärkidel. Kuid tehnilist vett võib kasutada erandkorras auru valmistamiseks tingimusel, et selleks paigaldatud torud välistavad mainitud vee kasutamise muuks otstarbeks ja ei kujuta endast liha saastamise ohtu. Lisaks sellele võib tehnilist vett kasutada erandkorras külmutusseadmete jahutamiseks. Tehnilise vee torud tuleb selgelt eristada joogivee jaoks kasutatavatest torudest

6. Saepuru ja muude sarnaste ainete puistamine tööruumide ja lihahoidla ruumide põrandale on keelatud.

7. Pesuaineid, desinfektsioonivahendeid ja sarnaseid aineid peab hoidma nii, et see ei mõjutaks instrumente, töötlemisseadmeid ja liha. Mainitud instrumendid ja töötlemisseadmed tuleb joogiveega hoolikalt loputada pärast kasutamist.

8. Isikutel, kes tõenäoliselt võiksid liha saastada, keelatakse liha töötlemine ja käitlemine.

   Liha töötlemise ja käitlemisega tegelevad isikud peavad töölevõtmise korral tõestama meditsiinitõendiga, et puuduvad meditsiinilised takistused sellisele tööle asumiseks. Mainitud isikute meditsiinilisele järelevalvele kohaldatakse asjaomases liikmesriigis kehtivaid siseriiklikke õigusakte.

III PEATÜKK

Hügieeninõuded looduslike ulukite ettevalmistamise ning looduslike ulukite liha lõikamise ja käitlemise kohta

1. Looduslikud ulukid peab läbima järgmised toimingud viivitamata pärast tapmist:

   — suured looduslikud ulukid tuleb rookida ja nende sisikond eemaldada,

— rindmiku osa sisikond, isegi kui see on rümbast eemaldatud, ning maks ja põrn peavad ulukiga kaasas olema ning neid tuleb selliselt identifitseerida, et riiklik veterinaararst saaks teostada sisikonna tapajärgset kontrolli koos ülejäänud rümba kontrollimisega; ülejäänud allkeha sisikond tuleb eemaldada ja kontrollida koha peal. Pea võib eemaldada trofeena,

— ilma et see piiraks käesoleva direktiivi artikli 3 lõike 1 punkti a kolmandas taandes sätestatud juhtumit, võib väikestel jahiulukitel sisikonna eemaldada täielikult või osaliselt koha peal või töötlemisettevõttes, kui ulukit transporditakse sellisesse ettevõttesse, kusjuures ümbritseva õhu temperatuur ei tohi ületada 4 °C 12 tunni jooksul pärast tapmist.

2. Looduslikud ulukid tuleb jahutada viivitamata pärast lõikes 1 sätestatud toiminguid nii, et sisetemperatuur on +7 °C või madalam suurte ulukite puhul või +4 °C või madalam väikeste ulukite puhul. Kui välistemperatuur ei ole piisavalt madal, tuleb tapetud loomad ära viia niipea kui võimalik ja kui tapmisest on möödud üle 12 tunni, tuleb nad viia looduslike ulukite töötlemisettevõttesse või kogumiskeskusesse tingimustel, et:

— suuri looduslikke ulukeid tuleb transportida rahuldavates hügieenitingimustes, eriti vältides kuhjumist ja virnastumist, looduslike ulukite töötlemisettevõtetesse niipea kui võimalik pärast lõikes 1 sätestatud toiminguid,

— transportimisel töötlemisettevõttesse peab juba veterinaarkontrolli läbinud looduslike ulukite sisikonnaga olema kaasas veterinaararsti poolt väljastatud tõend, milles kinnitatakse kontrolli soodne tulemus ja märgitakse tapmise ligikaudne aeg.

3. Sisikonna eemaldamine peab toimuma liigse viivituseta saabumisel looduslike ulukite töötlemisettevõttesse, välja arvatud artikli 3 lõike 1 punktis d sätestatud juhul, kui seda ei ole teostatud koha peal. Kopsud, süda, maks, neer, põrn ja munandi keskseinad võib kas eemaldada või jätta rümba külge nende loomulikul viisil.

4. Enne kontrolli lõpetamist ei tohi kontrollimata rümbad ja tapasaadused puutuda kokku juba kontrollitud rümpade ja tapasaadustega ning rümba äraviimine, lõikamine või täiendav töötlemine on keelatud.

5. Inimtoiduks kõlbmatuna kinnipeetud või selleks tunnistatud liha, magu, soolestik ja mittesöödavad vahetooted ei tohi puutuda kokku inimtoiduks kõlblikuks tunnistatud lihaga ning selline liha tuleb niipea kui võimalik panna eriruumidesse või -konteineritesse, mis asuvad ja on projekteeritud nii, et ülejäänud liha ei saastuks.

6. Liha, sealhulgas tapasaaduste, viimistlemine, käitlemine, täiendav töötlemine ja transport peab toimuma kooskõlas kõikide hügieeninõuetega. Mainitud liha pakkimise korral tuleb järgida VIII peatükis sätestatud nõudeid. Pakendatud liha tuleb hoida lahtisest lihast eraldi ruumis.

7. Pädevad organid kehtestavad konkreetsed eeskirjad, mida kohaldatakse jahimehe poolt peetavate trofeede kontrollile.

IV PEATÜKK

Nõuded lõikamiseks ettenähtud looduslike ulukite lihale

1. Rümbast või suurte looduslike ulukite puhul poolest rümbast väiksemate tükkide lõikamist ja konditustamist võib teostada üksnes töötlemisettevõtetes, mis on heaks kiidetud kooskõlas käesoleva direktiivi artikliga 7 või kooskõlas direktiividega 64/433/EMÜ ja 71/118/EMÜ ning on varustatud nülgimise ja lõikamise ruumidega.

2. Ettevõtte operaator või juhataja peab aitama kaasa ettevõtte järelevalve toimingutele, eriti vajalikuks peetava käitlemise osas ja peab andma vajalikud vahendid järelevalvetalituse käsutusse. Eriti peab ta olema suuteline nõudmise korral teavitama järelevalve eest vastutavat riiklikku veterinaararsti tema ettevõttesse toodud liha lähtekohast või tapetud looduslike ulukite päritolust.

3. a) Looduslike ulukite liha tuleb tuua tööruumidesse vastavalt vajadusele. Kohe pärast selle lõikamist ja vajaduse korral pakkimist tuleb liha viia nõuetekohasesse jahutuse või külmutamise ruumi.

b) Lõikamisruumi sisenev liha peab olema kontrollitud ja vajaduse korral korrastatud. Nimetatud toimingute jaoks ettenähtud tööjaam peab olema varustatud vajalike vahendite ja piisava valgustusega.

c) Lõikamise, konditustamise ja pakkimise ajal tuleb looduslike ulukite liha sisetemperatuuri hoida konstantsena +7 °C või madalamana suurte looduslike ulukite puhul või +4 °C või madalamana väikeste looduslike ulukite puhul. Lõikamise ajal ei tohi lõikamisruumi temperatuur ületada +12 °C.

d) Lõikamine peab toimuma nii, et välditakse loodusliku uluki liha määrdumist. Luukillud ja vereklombid tuleb eemaldada. Lõikamisel saadud liha, mis ei ole ettenähtud inimtoiduks, tuleb kohe peale lõikamist koguda I peatüki lõike 5 punktis d sätestatud rajatistesse, konteineritesse või ruumidesse.

V PEATÜKK

Tapajärgne veterinaarkontroll

1. Loodusliku uluki kõik osad tuleb kontrollida 18 tunni jooksul pärast vastuvõtmist töötlemisettevõttesse, et määrata kindlaks, kas loodusliku uluki liha on inimtoiduks kõlblik, kehaõõs tuleb avada visuaalse kontrolli teostamiseks.

2. Riikliku veterinaararsti nõudmise korral tuleb selgroog ja pea pikuti pooleks lüüa.

3. Tapajärgsel kontrollimisel peab riiklik veterinaararst teostama:

a) loodusliku uluki ja tema juurde kuuluvate organite visuaalse kontrolli.

Kui visuaalse kontrolli tulemused ei võimalda anda hinnangut, tuleb teostada ulatuslikum kontrollimine laboratooriumis. Sellist ulatuslikumat kontrollimist tuleb kohaldada valimite arvule, millest piisab kõikide jahipidamise käigus tapetud ulukite hindamiseks;

b) normist kõrvalekaldumiste uurimise konsistentsi, värvi või lõhna osas;

c) organite kompluse, kui ta peab seda vajalikuks;

d) jääkainete analüüs proovide võtmise kaudu, eriti kui on tõsine alus uskuda selle põhjendatust.

Kui teostatakse ulatuslikum uurimine selliste tõsiste põhjuste alusel, peab veterinaararst ootama kuni kontrollimise lõpetamiseni enne, kui ta hakkab hindama kõiki konkreetse jahipidamise käigus tapetud ulukeid või nende osasid, millel asjaolude tõttu arvatavasti esinevad samasugused normist kõrvalekaldumised;

e) tunnuste avastamine, mis viitavad, et liha kujutab ohtu tervisele. See kehtib eriti järgmistel juhtudel:

i) elusloomade ebanormaalne käitumine või häiritud üldseisund jahimehe poolt esitatud teabe põhjal;

ii) kasvajate või abstsesside olemasolu juhul kui neid on arvukalt või nad mõjutavad erinevaid siseorganeid või lihaseid;

iii) artriit, orhiit, maksa või põrna muutused, soolte või nabapiirkonna põletikud;

iv) võõrkehade olemasolu kehaõõnes, eriti maos ja sooltes või uriinis, kui rinnakelme või kõhukelme värv on muutunud;

v) olulise hulga gaaside moodustumine maosoolte traktis, millega kaasneb siseorganite värvuse muutus;

vi) lihaskoe või organite värvi, konsistentsi või lõhna olulised normist kõrvalekaldumised;

vii) lahtised luumurrud, kui need ei ole jahiga otseselt seotud;

viii) lahjumine ja/või üldine või lokaalne turse;

ix) märgid selle kohta, et organid on olnud hiljuti liitunud rinna- ja kõhukelme külge;

x) muud selgesti märgatavad ulatuslikud muutused, näiteks värvi muutus ja mädanemine.

4. Riiklik veterinaararst peab andma korralduse looduslike ulukite liha konfiskeerimiseks:

— millel esinevad vigastused, välja arvatud tapmisest tulenevad hiljutised vigastused, ning kohalikud väärmoodustised või normist kõrvalekaldumised määral, mil need muudavad looduslike ulukite liha inimtoiduks kõlbmatuks või inimeste tervisele ohtlikuks,

— mis pärineb loomadelt, keda ei ole tapetud kooskõlas siseriiklike jahipidamise eeskirjadega,

— mille puhul lõike 3 punktis e loetletud järeldused on tehtud tapajärgse kontrolli käigus,

— mis pärineb väikestelt looduslikelt ulukitelt, kes on kinni peetud kooskõlas artikli 3 lõike 1 punkti d neljanda taandega,

— mis kubiseb keeritsussidest.

5. Kahtluse korral võib riiklik veterinaararst teostada täiendavat lõikamist ja loomade vastavate osade kontrolli, mis on vajalik lõpliku otsuseni jõudmiseks.

   Kui riiklik veterinaararst leiab, et käesolevas peatükis sätestatud hügieeninõudeid on selgelt rikutud või nõuetekohane tervisekontroll on raskendatud, on tal õigus rakendada meetmeid seadmete või ruumide kasutamise suhtes, sealhulgas tootmisprotsessi peatamist.

6. Tapajärgse veterinaarkontrolli tulemused registreerib riiklik veterinaararst ja artikli 3 lõike 1 punktis d või artiklis 9 viidatud inimestele edasikanduvate haiguste diagnoosimise korral teatatakse sellest pädevatele veterinaarorganitele, mis vastutavad looduslike ulukite päritolujärgse jahipidamisala järelevalve eest, ja kõnealuse ala eest vastutavale isikule.

VI PEATÜKK

Lõigatud looduslike ulukite liha ja ladustatud looduslike ulukite liha veterinaarkontroll

Riikliku veterinaararsti poolt teostatav kontroll peab hõlmama järgmisi ülesandeid:

— järelevalve liha sisenemise ja väljumise üle,

— töötlemisettevõttes hoitava liha veterinaarkontroll,

— liha veterinaarkontroll enne lõikamist ja selle väljumisel teises taandes viidatud töötlemisettevõttest,

— järelevalve I peatükis sätestatud ruumide, rajatiste ja instrumentide ning personali, sealhulgas nende riietuse, puhtuse üle,

— mis tahes muu järelevalve, mida riiklik veterinaararst peab vajalikuks, et tagada vastavus käesolevale direktiivile.

VII PEATÜKK

Terviseohutusmärgistus

1. Terviseohutusmärgistus tuleb teostada riikliku veterinaararsti vastutusel, kellel on selleks:

   a) vahendid, mis on vajalikud lihale terviseohutusmärgistuse tegemiseks ja mis tuleb üle anda abipersonalile üksnes märgistamise toimumise tegelikul ajal ja selleks vajalikuks ajavahemikuks;

   b) etiketid ja pakendid, kui neil juba on üks lõikes 2 viidatud märgistest või pitsatitest. Need etiketid, pakendid ja pitsatid peab riiklik veterinaararst vajalikus koguses andma üle abipersonalile ajal, millal neid on vaja kasutada.

2. a) Tervisemärk peab olema:

      i) viisnurkne märk, millel on täiesti loetavate tähtedega järgmised andmed:

         — ülemises osas, lähetajariigi täisnimi või nime esisuurtäht või -tähed: ühenduse puhul järgmised tähed: B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK,

         — keskel, looduslike ulukite töötlemisettevõtte või, kohaldatavuse korral, lihalõikusruumide veterinaarloa number,

         — alumises osas, üks järgmistest algustähtede kombinatsioonidest: CEE, EOEF, EWG, EOK, EEC, EEG, või kolmandat päritoluriiki identifitseerivad esitähed.

         Tähtede ja numbrite kõrgus peab vastama direktiivi 64/433/EMÜ I lisa XI peatüki nõuetele suurte looduslike ulukite puhul ja direktiivi 91/495/EMÜ I lisa III peatüki nõuetele väikeste looduslike ulukite puhul;

      ii) viisnurkne pitsat, mis on piisavalt suur sisaldamaks punktis a loetletud andmeid.

   b) Märgistuseks kasutatav materjal peab vastama kõikidele hügieeninõuetele ja punktis a viidatud andmed peavad olema näha täiesti loetavas vormis.

   c) i) Punktis a viidatud terviseohutusmärgistust tuleb kohaldada:

      — paljastele rümpadele, kasutades punktis a viidatud terviseohutusmärgistust,

— pakendil või nähtavalt selle all või pakendatud rümpade muul pakendil,

— pakendil või nähtavalt selle all või väikeste kogustena pakitud rümpade osade või tapasaaduste muul pakendil.

ii) Punkti a alapunktis ii viidatud terviseohutusmärgistust tuleb kohaldada suurtele pakenditele.

VIII PEATÜKK

Looduslike ulukite liha pakkimine ja pakendamine

1. a) a) Pakkematerjal (näiteks pakkekastid, pappkastid) peab vastama kõikidele hügieeninõuetele ja eriti:

— see ei tohi muuta liha organoleptilisi omadusi,

— selle kaudu ei tohi lihale kanduda inimtervisele kahjulikke aineid,

— see peab olema piisavalt tugev, et tagada liha efektiivne kaitse transportimise ja käitlemise ajal.

b) Pakkematerjali ei tohi uuesti kasutada looduslike ulukite lihale, kui see ei ole valmistatud korrosioonikindlatest materjalidest, mis on hõlpsasti puhastatavad ning mida on eelnevalt puhastatud ja desinfitseeritud.

2. Lõigatud looduslike ulukite liha pakendamise korral tuleb seda toimingut teostada viivitamata pärast lõikamist ja kooskõlas hügieeninõuetega.

Selline pakend peab olema läbipaistev ja värvitu ning samuti vastama lõike 1 punkti a esimese ja teise taande tingimustele ning seda ei või uuesti kasutada looduslike ulukite liha pakendamiseks.

3. Pakendatud looduslike ulukite liha peab olema pakitud.

4. Kui pakendamine vastab pakkimise kõikidele kaitsetingimustele, ei pea see olema läbipaistev ja värvitu ning teise ümbrisesse asetamine ei ole vajalik tingimusel, et lõike 1 tingimused on täidetud.

5. Lõikamise, pakendamise ja pakkimise toimingud võivad toimuda samas ruumis järgmistel tingimustel:

a) ruum peab olema piisavalt suur ja selliselt sisse seatud, et toimingute hügieen on tagatud;

b) pakk ja pakend peavad olema suletud pitseeritud kaitseümbrisesse viivitamata pärast valmistamist; mainitud ümbrist tuleb kaitsta vigastuste eest transportimisel ettevõttesse ja hoida hügieenilistel tingimustel ettevõtte eraldi ruumis;

c) pakkematerjali hoiuruumides ei tohi olla tolmu ja kahjureid ning need ei tohi omada õhuühendust ruumidega, kus võib olla liha saastavaid aineid. Pakkematerjal ei tohi olla põrandal;

d) pakkimine tuleb teostada hügieenilistes tingimustes enne ruumi toomist;

e) pakkematerjal tuleb tuua ruumi hügieeniliselt ja seda tuleb kasutada viivitamata. Seda ei tohi käsitseda liha käitlemisega tegelev personal;

f) viivitamata pärast pakkimist tuleb liha panna selleks ettenähtud hoiuruumi.

6. Käesolevas peatükis viidatud pakendid võivad sisaldada ainult samasse loomaliiki kuuluvate looduslike ulukite liha.

IX PEATÜKK

Terviseohutuse sertifikaat

Terviseohutuse sertifikaadi originaalkoopia, mille on väljastanud riiklik veterinaararst pealelaadimise ajal, peab olema kaasas looduslike ulukite lihaga selle transportimise ajal sihtkohta.

Nimetatud sertifikaat peab vastama II lisas esitatud näidisele nii sisult kui vormilt ning see peab olema koostatud vähemalt sihtkoha ametlikus keeles või keeltes. See peab koosnema ühest paberilehest.

X PEATÜKK

Hoidmine

Pärast tapajärgset kontrolli tuleb looduslike ulukite liha jahutada või külmutada ning hoida temperatuuril, mis ühelgi juhul ei tohi ületada 4°C väikeste looduslike ulukite puhul ja 7°C suurte looduslike ulukite puhul, kui on tegemist jahutamisega või –12°C, kui on tegemist külmutamisega.

XI PEATÜKK

Transport

1. Looduslike ulukite liha tuleb lähetada nii, et transportimise ajal oleks see kaitstud kõikide asjade eest, mis võiksid seda saastada või kahjustada, arvestades transpordi kestvust ja tingimusi ning kasutatavaid transpordivahendeid. Eriti on oluline, et mainitud transpordiks kasutatavad sõidukid oleksid varustatud seadmetega, mis tagaksid, et X peatükis sätestatud temperatuure ei ületata.
2. Looduslike ulukite liha ei või transportida sõidukis ega konteineris, mis ei ole puhas ega desinfitseeritud.
3. Rümbad ja poolikud rümbad, välja arvatud hügieeninõuete kohaselt pakitud külmutatud liha, peab olema üles riputatud kogu transportimise vältel, välja arvatud õhutranspordi puhul.

   Muud lõigatud lihatükid peavad olema üles riputatud või asetatud tugedele juhul, kui need ei ole pakitud või ei asu korrosioonikindlates konteinerites. Mainitud toed, pakendid või konteinerid peavad vastama hügieeninõuetele ja eriti pakkimise puhul käesoleva direktiivi sätetele. Neid võib uuesti kasutada pärast puhastamist ja desinfitseerimist.
4. Riiklik veterinaararst peab enne lähetamist tagama, et transpordivahendid ja laadimistingimused vastavad käesoleva peatüki hügieeninõuetele.

II LISA

NÄIDIS

TERVISEOHUTUSE/VETERINAARSERTIFIKAAT

liikmesriiki tarnimiseks ettenähtud loodusliku uluki liha (1) **kohta pärast transiiti läbi kolmanda riigi**

Ekspordiriik:..... Nr: (2) .....

Ministeerium: .....

Pädev talitus: .....

Viide: (2) .....

I. **Liha identifikatsioon**

Loodusliku uluki liha: .....
(loomaliik)

Jaotustükid: .....

Pakendiliik:.....

Pakkeüksuste arv:.....

Netomass: .....

II. **Liha päritolu**

Ettevõtete aadress(id) ja veterinaarloa number (numbrid): .....

.....

.....

Heakskiidetud lihalõikusruumide aadress(id) ja veterinaarloa number (numbrid): (4) .....

.....

.....

III. **Loodusliku uluki liha sihtkoht**

Liha saadetakse

.....
(laadimiskoht)

.....
(sihtriik ja sihtkoht)

transpordivahend: (3) .....

Kaubasaatja nimi ja aadress: .....

.....

Kaubasaaja nimi ja aadress: .....

.....

(1) Loodusliku uluki liha, mida selle säilimise tagamiseks ei ole töödeldud, välja arvatud jahutamine ja külmutamine.
(2) Täitmine ei ole kohustuslik.
(3) Märkige number või registreerimisnumber (raudteevagunite ja veoautode puhul), lennunumber (lennukite puhul) või nimi (laevade puhul).
(4) Mittevajalik maha tõmmata.

IV. Terviseohutuse kinnitus

Mina, allakirjutanu, riiklik veterinaararst, KINNITAN, et:

a) eespool kirjeldatud liiki loodusliku uluki liha on saadud töötlemisettevõttest, mis asub piirkonnas või alal, millele kohaldatakse veterinaarpiiranguid ja on tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks pärast direktiivi 92/45/EMÜ kohase veterinaarkontrolli teostamist [1];

b) transpordivahendid või konteinerid ja antud kaubasaadetise laadimise tingimused vastavad nimetatud direktiivis sätestatud hügieeninõuetele;

c) looduslik uluk või loodusliku uluki liha [2] on mõeldud tarnimiseks liikmesriiki pärast transiiti läbi kolmanda riigi.

Koht ....., kuupäev .....

.....
riikliku veterinaararsti allkiri

---

[1] Sealhulgas trihhinelloskoopiline uuring, mis on sätestatud artikli 3 lõikes 3.
[2] Mittevajalik maha tõmmata.